

**Cours de Conservation des Denrées
Alimentaires d'Origine Animale**

CDAOA

Ce cours initialement destiné aux étudiants ingénieurs en sciences agronomiques du Centre Universitaire d'El-Tarf est aussi destiné aux étudiants préparant un diplôme en sciences vétérinaires, biologiques ou agroalimentaires...

Présentation du cours:

Ce cours universitaire, de niveau 2, vise à inculquer aux apprenants les bases rudimentaires de la conservation d'une denrée alimentaire périssable. Un historique de leur apparition, leurs principes de fonctionnement, leurs avantages et leurs inconvénients sont présentés à l'apprenant.

Ce cours en ligne de 40H présente l'avantage d'accompagner l'apprenant à son propre rythme dans l'acquisition du savoir et des connaissances. Il facilite la compréhension des méthodes par l'utilisation des animations et vidéos en plus des textes et documents techniques relatifs à chaque partie.

Ce cours est subdivisé en six grandes parties : Généralités, Méthodes de conservation par le froid, par la chaleur, Méthodes physiques, Méthodes chimiques, Etude de cas.

Objectifs du cours:

L'apprenant sera capable à l'issue du cours de :

- définir le principe de fonctionnement des techniques de conservation des aliments
- comparer l'efficacité des traitements technologiques
- classer les produits alimentaires transformés par technique de conservation

Public cible:

- Etudiants Agronomes, Biologistes, Technologues et Vétérinaires.
- Gestionnaires d'usines de transformation des produits alimentaires et contrôleurs qualité.

Pré-requis:

- Avoir des notions de biochimie et microbiologie générales et alimentaires.
- Avoir des notions d'utilisation d'un outil informatique multimédia.

Configuration de la machine et du système:

- Système d'exploitation Windows millenium français ou plus récent.
- MS Office 2003 ou plus récent.
- Navigateur Internet explorer 6 minimum, Java machine, DirectX, Flash player.
- Pentium II (ou +), 64 MO de RAM (ou +), 50 MO minimum de libre sur Disque Dur, Haut-parleurs.

Plan du cours:

GENERALITES

1. Introduction
2. Rappel sur la microbiologie alimentaire
3. Activité de l'eau
4. Humidité relative
5. Potentiel d'oxydoréduction
6. Valeur F0
7. Valeur-D

CHAPITRE I – TECHNIQUES DE CONSERVATION

Application du froid

1. Réfrigération
2. Congélation
3. Surgélation
4. Lyophilisation

Application de la chaleur

1. Cuisson
2. Séchage
3. Déshydratation
4. Fumage
5. Pasteurisation
6. Appertisation
7. UHT

Méthodes physiques

1. Irradiation ou ionisation
2. Lumière pulsée
3. Ozonisation
4. Pressurisation

Méthodes chimiques

1. Agents dépresseurs de l'Aw Salaison
2. Sucre
3. Agents variant les conditions physico-chimiques du milieu
4. Acidification
5. Autres
6. Gras
7. Fermentation
8. Antiseptique et Antibiotiques

CHAPITRE II – CONSERVATION DES VIANDES

CHAPITRE III – CONSERVATION DU LAIT

CHAPITRE IV – CONSERVATION DES ŒUFS

Planning de formation:

En présentiel : Volume horaire global de 30H réparties sur 20H de cours et 10H de travaux dirigés et pratiques.

En distantiel : 40H de travail personnel avec présentiel aux travaux pratiques. Nous vous invitons à répondre aux prétests suivants afin d'évaluer votre niveau de connaissance

Planning distantiel :

La formation se fait en 40H dont 6H en chat synchrone. Ce sont là des rendez-vous fixes à ne pas rater. Notez les sur votre agenda.

Lors de la fin de la session de formation, vous pouvez préparer votre test final en utilisant les "post tests" proposés sur le site.

Bibliographie :

Pour mieux vous documentez, consultez les références bibliographiques proposées sur le site.

Animations :

Vous aurez à télécharger des animations pour une meilleure compréhension des parties du cours.

Si vous ne possédez pas Microsoft Windows Office 2003 ou plus récent, vous pouvez télécharger une visionneuse de fichiers à partir du site web officiel de Microsoft.

Documents texte :

Vous pouvez également télécharger des documents rtf ou pdf. vous devez installer sur votre machine Acrobat reader (4 ou plus récent) au site web d'adobe : www.adobe.com

Glossaire :

Vous pouvez utiliser le "**Glossaire**" pour une meilleure compréhension de la terminologie du cours.

Responsable de la formation:**BOUMENDJEL Mahieddine**

Enseignant à l'Institut Agronomique.

Adresse professionnelle :

Centre Universitaire d'El-Tarf, BP 73. 36000

El-Tarf. Algérie

Courriel : Mahieddine@yahoo.com



Centre Universitaire d'El-Tarf
Institut des Sciences
Agronomiques
Département de Zootechnie

**Cours libre en ligne de Conservation
des Denrées Alimentaires d'Origine
Animale : CDAOA.**



Enseignant tuteur et Conception du cours :
Mahieddine BOUMENDJEL

Année universitaire 2005-2006